

Fortsetzung von Seite 1

In Japan

Jahr auf Wallfahrt, vor allem Ältere, denen der Besuch aller achtundachtzig Tempel einen reibungslosen Eintritt ins Paradies verheißt. Da bei vielen trotz exzessiver Onsen-Bäder die Knochen morsch sind, absolvieren sie ihre Pilgerschaft im Autobus oder gehen gleich zur Nummer 51, einer lärmenden Touristenstätte mit turmhohen Pagoden und einem wuchernden Andenkenhandel. Dort hängen in einer Reihe Säckchen mit Sand aus allen Tempeln, und sie zu berühren ist fast so viel wert, wie überall gewesen zu sein, aber nur fast.

Wer sich das Leben so leichtmacht, verpasst wundervoll unpräzise Tempel wie Bekkusan Nankobo, die Nummer 55 im unscheinbaren Städtchen Imabari. Er liegt mitten in einem Wohngebiet und ist selbstredend mit den obligatorischen Getränkeautomaten samt Tommy Lee Jones ausgestattet, verzichtet auf jeden sakralen Pomp und zeigt sich vielmehr als ein Ort der stillen Inbrunst. Immer wieder tauchen Wallfahrer in der Pilgereiheitstracht auf, Stock, Champignonhut, Gamaschen mit Glöckchen, wallendes weißes Gewand, auf dem steht: „Wir sind zwei“, nämlich Kukai und man selbst. Sie psalmodieren vor dem hölzernen Haupttempel mit seinem dicken Balken, in den Bambus, Kiefern und Pflaumenbäume geschnitten sind, die Symbole für Kraft, Ewigkeit und das aufblühende Leben, werfen Geld in die erste Spendenkiste und ein Zettelchen mit ihrem Namen in die zweite, damit die Götter wissen, dass sie da gewesen sind. Und sie verneigen sich vor einer Reihe puppenkleiner, mit einer Schärpe geschmückter Buddhafiguren, von denen einige ein Kindergesicht haben, kahlköpfig, sanftmütig, mit geschlossenen Augen, als schliefen sie, ganz zart und zerbrechlich, obwohl sie aus Stein sind – und schwer wie Granit wird uns das Herz, als wir erfahren, dass die Schärpe den Namen eines toten Kindes trägt, von seinen Eltern dem kleinen Buddha auf die Brust gelegt, damit er sich der Seele des Kleinen annehme. Ganz vorsichtig streichen wir ihm den Kopf über den winzigen Kopf und verlassen den Tempel, sehr still, sehr demütig, grüßen ein letztes Mal den verknautschten Tommy Lee Jones, der jetzt unendlich traurig dreinzublicken scheint, ach, Tommy. Vielleicht ist hundert anmaßend, vielleicht sollten wir froh um achtzig schöne Jahre sein. Vielleicht auch nicht.



Ein Leben für den Reis: Gabriele Ferron in seiner alten Mühle, der Pila Vecia.

Foto Karl Mühlberger

Kein Tag ohne Risotto

Es wird eng, das wohl, aber Platz finden sie alle: Signore Cremona und sein Barbierstuhl, die Rincos mit ihrer Hufschmiede, Signora Donatelli samt Stoffen, Garn und Nähmaschine und die Damen Zecchetto, die gleich ihre ganze Bar mitgebracht haben. Fünfzehn Familien flüchten sich in die Reismühle des Marcello Ferron, als sie in den Wirren des Zweiten Weltkriegs aus ihren Häusern und Höfen vertrieben werden. Man schließt sich zusammen und sucht sich mit vereinten Kräften über Wasser zu halten, jeder mit dem, was er kann und hat. Bald schon ist La Piccola Italia, wie die eigenwillige Kommune genannt wird, nicht nur in Isola della Scala, sondern in der ganzen Bassa Veronese bekannt. Die Gemeinschaft, zu der auch ein Pferd und eine Kuh gehören, schlägt sich durch. Die alte Mühle, im Dialekt Pila Vecia genannt, arbeitet Tag und Nacht. Der Reis, der hier geschält und poliert wird, macht alle satt.

Doch das ist nur eine Geschichte von vielen. Gabriele Ferron erzählt sie gerne, sie und dazu noch andere Anekdoten aus seiner Familie. Er ist der Enkel jenes Marcello Ferron, der Piccola Italia einst vorstand. Zusammen mit seinem Bruder Maurizio führt Gabriele die Antica Riseria Ferron, eine der ältesten noch funktionierenden Reismühlen Italiens. Natürlich sind die Ferrons schon längst in moderne Fabrik- und Bürogebäude in Isola della Scala zwanzig Kilometer südlich von Verona übersiedelt. Doch die Pila Vecia, etwas außerhalb der Ortschaft im offenen Land gelegen, ist das Herzstück des Betriebs geblieben: Seit 1650 verrichtet die alte Mühle ihren Dienst, ihr Rad läuft und läuft.

Auch Gabriele Ferron ist nicht zu bremsen. Er redet mit den Augen, den Händen, mit dem ganzen Körper. Dass ihm alles, was er als gelernter Koch auf

In der Bassa Veronese wächst der beste Reis Italiens. Dafür sorgen Menschen wie Gabriele Ferron, der die Körner leidenschaftlich liebt und kunstvoll kultiviert.

Von Susanne Schaber

den Tisch bringt, auch selbst schmeckt, sieht man. Aus jedem seiner Sätze spricht die Begeisterung für den Reis. Korn für Korn taucht er ab in die Geschichte der Region und der Pila Vecia. In der Bassa Veronese, wie die Ebene im Süden von Verona heißt, gehört der Reis mehr zum Alltag als die Pasta. Seit dem fünfzehnten Jahrhundert, so vermutet man, wird er hier angebaut. Er kennt mindestens sechzig Reissorten, doziert Gabriele Ferron, doch zu den Spitzensorten zählen der Arborio und der Riso Vialone Nano, sein Lieblingskind, das er hätschelt und pflegt. Im Vergleich zu den großen Reisplantagen im Piemont und der Lombardei, in Vercelli, Pavia oder Novara ist die Anbaufläche klein, gerade einmal tausendneuhundert Hektar groß. Und doch gilt der Vialone Nano Veronese als der Rolls-Royce unter den Reissorten, wie ihn Feinschmecker feiern. Oft genug verweisen sie dabei auf die Antica Riseria Ferron.

Die Bassa Veronese ist eine sich endlos verbreitende Ebene, durchzogen von Flüssen und Kanälen, von Wäldern mit Weiden, Erlen und Ahorn. Felder mit Spargel, Kiwi, Melonen. Dazwischen alte Villen und Landgüter, Festungen aus der Zeit der Skaliger, kleine Dörfer und Städ-

te mit romanischen Kirchen neben nichtsagenden Fabriken und Industriegebäuden. Die Kunstschler der Region sind weithin bekannt, man stellt Möbel her und führt die alten Techniken der Restaurierung weiter. Das zweite wirtschaftliche Standbein ist der Reis, auch darauf baut man. Zahlreiche Mühlen säumen die Strada del Riso Vialone Nano Veronese. Die Pila Vecia ist deren älteste, ein einsames Gehöft zwischen Buttapietra und Isola della Scala. Die Fossa Zenobia fließt mitten durch die Mühle der Ferrons. Der Name des Gewässers erinnert an die früheren Besitzer der Pila Vecia, die venezianische Familie Zenobia. Chroniken belegen, dass in der Serenissima am 26. April 1644 ein Antrag auf die Errichtung einer Reismühle gestellt wurde. Sie wechselte ihre Eigentümer etliche Male, ehe sie in den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts per Heirat in den Besitz der Ferrons kam. Seit fünf Generationen führen sie die Riseria, alle arbeiten mit: Vater, Söhne, Enkel, Neffen, Cousins.

Stolz steht Gabriele vor dem alten Schaufelrad und zeigt auf die Fossa Zenobia, deren Wasserkraft den Betrieb der Mühle erst ermöglicht. Im Inneren des Hauses der Geruch von Mehl, ein feiner weißer Film überzieht Holz und Geräte. Staub zieht durch den Raum. Am Boden lagern Säcke mit Reis, von der Decke hängt ein Sieb. Ein Rattern ist zu hören, mehrere Maschinen laufen, die allesamt der Veredelung des Reises dienen. Und dann ganz hinten der Stolz der Ferrons, die Mühle von 1650. Kein Museumsstück, sondern eine immer noch funktionstüchtige Anlage. Für Kunsthistoriker ist die Pila Vecia ein Denkmal, das sie streng observieren, für die Besucher eine Einladung, sich einer Zeitreise zu überlassen.

Jeder, der hierher kommt, kann die Piloti, wie die Reismüller heißen, bei ihrem

Tagwerk beobachten. Es hat sich seit Jahrhunderten kaum verändert. Allein die Arbeitszeiten sind kürzer geworden, die Nachtschichten seltener. Doch sonst ist alles wie ehedem. Nur wer wirklich Gespür und Geschick bewiesen hat, darf hier Dienst tun. Der Respekt vor der alten Mühle ist groß, die Piloti wissen um die Bedeutung jedes Handgriffs. Am Boden ruhen die Tröge aus Veroneser Marmor. In diesen Mörsern liegt der Reis, der in einem früheren Arbeitsgang von den Spelzen befreit wurde. Neun Stößel, die Pestelli, sind in ein Gestell eingepasst und gehen nun in diesem Holzrahmen rhythmisch auf und ab. Die Körner werden auf diese Weise bewegt, reiben aneinander und schleifen sich ab, eine traditionelle Technik, die den Vialone Nano Lavorato ai Pestelli entstehen lässt, ein Mittelding zwischen Vollkornreis und raffiniertem Reis. Er ist etwas grauer als der herkömmliche, dafür reicher an Mineralien, Vitaminen und Proteinen und auch voller, nüssiger im Geschmack – das Vorzeigeprodukt der Mühle, nur in kleinen Mengen am Markt, zu kaufen in Delikatessensläden, verwendet in den Küchen der Spitzengastronomie, in den Luxusrestaurants zwischen Treviso, Verona und Mailand.

Sehr viel verbreiteter ist der Vialone Nano, der in mehreren Arbeitsgängen mittels moderner Verfahren geschält und poliert wird, der Großteil davon in der modernen Mühle der Ferrons. Er ist etwas glatter und heller als sein Bruder aus der Pila Vecia. Eine Spezialität ist auch er, mit industriellen Produkten, die bis hin zur Geschmacklosigkeit raffiniert auf den Markt kommen, kann man ihn nicht vergleichen.

Ein Siegel tragen sie beide, das Emblem des Consorzio Per La Tutela Del Riso Vialone Nano Veronese, eine Genossenschaft von etwa dreißig Reisbauern und Müllern, die sich strengen Regeln unterwerfen und dafür die Anerkennung der EU erlangt haben, die begehrte Indicazione Geografica Protetta. Man hat sich verpflichtet, den Riso Vialone Nano auf möglichst naturnahe Weise zu kultivieren und zu verarbeiten: keine Pestizide beim Anbau, Einhaltung des Fruchtwechsels, keine chemischen Produkte beim Polieren des Reises. Dass man die Felder mit Quellwasser fluten kann, ist ein Glücksfall. Etwas ängstlich ist aber der Blick in die Zukunft. Der Klimawechsel beunruhigt, die zunehmende Hitze, das Nachlassen der Regenfälle. Je weiter man Richtung Verona kommt, desto trockener werden die Böden, umso seltener die Quellen.

In manchen Jahren bezieht Ferron seinen Reis von fünf bis sechs Bauern, in anderen sind es nur zwei. Die sorgfältige Auswahl des Rohreises sei wichtig, sagt Ferron. Nur so können sich kleinere Mühlen im Schatten der Industriegiganten behaupten. Obwohl die Ferrons selbst keinen Reis anbauen, sind sie laufend mit den Produzenten in Verbindung. Man arbeitet Hand in Hand. Im Frühling werden die Felder gepflügt und planiert und die Dämme kontrolliert und erneuert. Dann wird der Reis ausgesät. Kurz darauf flutet man die Felder. Eine künstliche Lagune entsteht, aus der nach wenigen Wochen die zartgrünen Pflänzchen herausragen. Zu jenem Zeitpunkt hat man die Karpfen schon ausgesetzt. Sie sollen Schädlinge fressen, den Boden locker halten und ihn düngen. Im September lässt man das Wasser ablaufen, um die Karpfen zu fangen, große Kerle, der Sonntagsbraten.

Nun wird der Reis geerntet, gedroschen und so lange getrocknet, bis er eine Feuchtigkeit von etwa zwölf Prozent erreicht hat. Erst dann ist er bereit für die wirkliche Verarbeitung in den Mühlen. Vieler Hände Arbeit, trotz aller Maschinen, die heute zum Einsatz kommen. Wer die Kornkammern und Speisekammern voll weiß, hat Grund zum Übermut. In der Bassa Veronese wird gerne und viel gefeiert. Über das ganze Jahr verstreut gibt es eine Reihe kulinarischer Feste. Man huldigt dem Radicchio, dem Stier und der Melone, man lässt die Polenta hochleben,



die Nüsse und die kleinen Fische. Doch das größte Spektakel gilt dem Reis. Ganz Isola della Scala steht kopf, wenn im September die Fiera del Riso zehn Tage lang über den Ort hereinbricht. Fast vierhunderttausend Portionen Risotto habe man in diesem Jahr verkauft, staunt Gabriele Ferron noch immer. Und danach kann der Herbst kommen, dann der lange Winter, wenn die Nebel über der Bassa hängen. „Da ruhen wir uns aus“, lacht Gabriele, „wir sitzen neben dem Feuer und lassen es uns gutgehen.“

Wer's glaubt, Gabriele's Koffer sind allzeit bereit, man wartet auf ihn. Er geht auf Mission. Denn mit der Produktion eines besonderen Reises allein sei es nicht getan, sagt er, da brauche es schon noch einen Koch, der imstande sei, richtig damit umzugehen. Seit vielen Jahren reist Gabriele Ferron um die Welt, um Menschen aller Kulturen, Hautfarben und religiöser Bekenntnisse auf die richtige Zubereitung des Risotto einzuschwören. Zeitungsausschnitte aus aller Welt preisen den Maestro aus Isola della Scala. Inzwischen wüssten auch die Chinesen, wie man Reis koche, endlich. Doch ob sie den Direktiven des Signore Ferron auch wirklich folgen?

Ein Tag ohne Risotto ist für Ferron kein richtiger Tag. Des Meisters Lieblingsrezept wechselt je nach Jahreszeit. Im Frühling sind es die Risotti mit Spargel oder frischen Hopfensprossen, im Herbst kocht er sie am liebsten mit Kürbis, Pilzen oder den Karpfen, die man aus den Reisfeldern gefischt hat. Und überhaupt: Fast jede Region hat seine Favoriten. In Treviso kommt der Risotto mit dem Radicchio Trevigiano auf den Tisch, in Venedig der Risotto mit den Meeresfrüchten, in Vicenza das Risi e Bisi. Gabriele Ferron kennt sie alle. Und natürlich würde er bei einem Risotto Milanese nie auf den Markknocken verzichten. In seinem Lokal, das er in Isola della Scala betreibt, könne er das so aber nicht mehr anbieten, bedauert er. Viele Kunden hätten Angst vor BSE. „So weit hat es die Menschheit gebracht, dass die Tiere verrückt werden.“ Ferron schüttelt den Kopf, um gleich wieder in die Küche zurückzukehren.

Auf dem Gelände der Pila Vecia hat er eine Versuchsküche bauen lassen, lange Tische mit Kochplatten, neben jeder ein Becher Reis, etwas Hack vom Kalb und Schwein, dazu Butter, Parmesan, Salz und Pfeffer. In einem riesigen Topf brodet die Suppe. Alle bereit für die Schulkinder, die in ein paar Minuten hier einfallen, um zu lernen, wie man einen richtigen Risotto rührt. Es sind die Kunden von morgen. Gabriele Ferron und sein Scharfsinn: Die Bassa Veronese lehrt den weiten Blick, und wer mit beiden Beinen auf dem Boden bleibt, kommt voran.

„Der Vialone Nano ist ein Teil von uns allen, dafür leben wir“, sagt Ferron. Große Worte. Aber was braucht es mehr als eine Handvoll Reis? In jedem Korn steckt ein kleines Stück Welt.

Ewig leben in Japan

- **Anreise:** Die japanischen Fluggesellschaften ANA und JAL fliegen täglich von Frankfurt nach Tokio und unterhalten ein dichtes Netz an Inlandsflügen, unter anderem nach Okinawa und Shikoku. Für die Einreise genügt ein Reisepass.
- **Reisen im Land:** Japan ist ein hervorragend organisiertes Land. Die touristische Infrastruktur ist überall gut ausgebaut. Reisen auf eigene Faust sind, abgesehen von gelegentlichen Sprachschwierigkeiten, problemlos möglich, die Kosten liegen unwesentlich über denen in Deutschland. Empfehlenswert sind Übernachtungen in Ryokans, den traditionellen japanischen Hotels, die oft über ein Onsen-Bad verfügen.
- **Informationen:** Japanische Fremdenverkehrszentrale JNTO, Kaiserstraße 11, 60311 Frankfurt, Telefon: 069/20353, Internet: www.jnto.de.

LebensArt in Japan

So will ich reisen...

Ein fernöstliches Reiseerlebnis – FÜR KLUGE KÖPFE

Wenn Sie diese Zeilen lesen, dann halten Sie eine Zeitung in der Hand, hinter der sich meist ein kluger Kopf verbirgt. Speziell für Sie also hat WINDROSE Reisen entwickelt, die sich durch ein besonderes Konzept auszeichnen.

Das bieten wir Ihnen:

- Luxuriöse Rundreise durch Japan mit Aufenthalt in den Städten Kyoto und Tokyo
- In Nara und Nikko das alte Japan erleben
- Die Traditionen Japans: von Geishas, Gärten und Teeceremonien
- Auch das: verträumtes Japan zur Kirschblütenzeit oder im goldenen Herbst
- KK oder: kunstfertige Köstlichkeiten genießen, denn Japan bietet weit mehr als Sushi – genießen Sie die ausgesuchten Spezialitäten des Landes
- Fahrten im Superschnellzug Shinkansen
- Farewell-Drink in der New York Bar des Park Hyatt Tokyo, bekannt aus dem Film „Lost in Translation“

Entscheiden Sie sich für Top-Leistungen zu ausgesucht attraktiven Konditionen. Bei Interesse an Japan sollte da kein KK zu Hause bleiben!

Die Reise im Überblick:

Im erholsamen Verwöhnambiente von Luft-hansas Business Class fliegen Sie nach Osaka. Sie landen auf der spektakulären Flughafeninsel Kansai. Dann geht es in die alte Kaiserstadt Kyoto. In den folgenden Tagen besuchen Sie die schönsten Tempel, Schreine und Gärten der Stadt, erleben echte Geisha-Gastlichkeit und machen einen Abstecher an die Wiege der japanischen Kultur, nach Nara. Mit dem Shinkansen geht es Richtung Romantik: In der malerischen Bergwelt am Fujiyama übernachten Sie in einem traditionellen Gasthaus, dem Ryokan. Abends können Sie sich im Onsen entspannen, Japans typischem Badehaus. Vorbei an dem riesigen Daibutsu-Buddha geht es schließlich in die Wolkenkratzerberge von Yokohama und Tokyo, wo Sie im Park Hyatt residieren werden – dem Hotel aus dem Film „Lost in Translation“. Nach Erkundungen der

Mega-Metropole wirkt der Ausflug in den Nikko-Nationalpark wie eine Fahrt ins Bilderbuchjapan. Dann heißt es Abschied nehmen... Und jetzt genug der Beschreibungen – Sie sollten es ganz einfach selbst erleben!

Termine und Reisepreise:

24.03. – 02.04.2009 23.10. – 01.11.2009 *
13.11. – 22.11.2009 * 27.03. – 05.04.2010 *

€ 7.990 pro Person im Doppelzimmer
€ 1.290 Einzelzimmerzuschlag
€ 150 Saisonzuschlag *

Leistungen:

Langstreckenflüge in Business Class mit Lufthansa – Übernachtungen in Luxushotels der Spitzenklasse und im typischen Ryokan – Frühstücksbuffet sowie ausgesuchte Mittag- und Abendessen – Alle Transfers – Fahrten im Reisebus und im Shinkansen-Superexpresszug – Ausflugs- und Besichtigungsprogramm – Qualifizierte Reiseleitung durch deutsche Japanologen.

Ich interessiere mich für die Reise LebensArt in Japan.

Bitte merken Sie Personen für den unverbindlich vor und senden Sie mir Detailprogramm und Anmeldeformular zu.

Name/Vorname:

Anschrift:

Telefon/Telefax:

E-Mail:

Bitte bestellen Sie auch unsere Kataloge:

Kreuzfahrt Spezialitäten
Abenteuer und Luxus auf den Weltmeeren

LebensArt auf Reisen
Luxusreisen im kleinen Kreis

Deluxe
Die exklusive Art des Reisens, individuell

Windrose Kreuzflüge
Im Privat-Jet nach Ostasien oder Afrika

Windrose Reisehandbuch
Studien- und Erlebnisreisen weltweit

Windrose Fernreisen Touristik GmbH
Fasanenstraße 33, 10719 Berlin
Tel: (030) 20 17 21 99, Fax: (030) 20 17 21 17
E-Mail: team@windrose.de, www.windrose.de

WINDROSE

Sie fliegen mit
Lufthansa

So will ich reisen...

Reisequalität seit 1973